

2017年度 1月 離乳食予定献立表

	献立 (幼児)	9~11ヶ月頃	
		あらみじん、サイコロ状	
月 ～ 15 ～ 29 ～	フランスパン 鶏レバーのトマト煮 (塩、コンソメ、ケチャップ) かぶとりんごのサラダ (酢、塩) 白菜のスープ (コンソメ、塩)	フランスパン(耳なし) 鶏レバーのトマト煮 (鶏レバー、玉ねぎ、しめじ、トマト缶) かぶとにんじんと白菜の煮物 さつまいもの含め煮 野菜スープ	
	五平もち (みそ、しょうゆ、みりん)		
火 ～ 16 ～ 30 ～	ごはん たこれんこんもち (酒、薄口、塩) ブロッコリーの和えもの (酢、塩) おみそ汁(にぼし、みそ)	軟飯 ささみれんこんもち (ささみ、れんこん、しいたけ、青ネギ) ブロッコリーと人参のおかか煮 かぼちゃの含め煮 おみそ汁	
	りんごジャムトースト	りんごジャムトースト (食パン、りんご)	
水 ～ 17 ～	根菜ずし (酢、塩) 高野豆腐と里芋の煮物 (だし、しょうゆ、酒、みりん) すまし汁 (かつお昆布、うすくち、酒、塩)	軟飯/根菜ずし (豚肉、れんこん、ごぼう、人参、きぬさや) 里芋の煮物 小松菜のおひたし (小松菜、人参、えのき、しめじ) すまし汁	
	切り干し大根のチヂミ(ポン酢)	市販菓子	
木 ～ 18 ～ 誕生会 ～	おたのしみパン (イースト、塩、はちみつ) 鶏手羽のマーマレード煮 (しょうゆ) クラムチャウダー風スープ (コンソメ、塩)	おたのしみパン 鶏手羽のマーマレード煮 野菜のクリーム煮 (じゃがいも、人参、玉ねぎ、ブロッコリー) 野菜スープ	
	いろいろおにぎり(しょうゆ)	おにぎり	
金 ～ 5 ～ 19 ～	豚あんかけ丼 (だし、酒、しょうゆ、みりん) にゅうめん (だし、酒、うすくち、塩)	軟飯/豚あんかけ丼 (豚肉、玉ねぎ、白菜、しいたけ、にんじん) さつまいもの含め煮 にゅうめん	
	おからとほうれん草のケーキ (B、P)	おからとほうれん草のケーキ (小麦粉、バター、三温糖、おから、牛乳)	
土 ～ 6 ～ 20 ～	けんちんうどん (昆布、かつお、薄口、濃口 みりん、酒) 春菊と山芋のあえもの (うすくち、だし、酢)	けんちんうどん (鶏肉、里芋、白菜、ごぼう、人参、大根 しいたけ、白ネギ) 春菊のおひたし (春菊、にんじん)	
	パン	パン	

おひさま岡町保育園

	献立 (幼児)	9~11ヶ月頃	
		あらみじん、サイコロ状	
月 ～ 22 ～	ごはん 松風焼き (みそ、塩) 小松菜とまいたけの煮びたし (かつお昆布、うすくち、酒) おみそ汁(にぼし、みそ)	軟飯 松風焼き (鶏、豚ミンチ、白ネギ、玉ねぎ) 小松菜とまいたけの煮びたし かぶの含め煮 おみそ汁	
	塩焼きそば(塩、とりがら)	塩焼きそば (豚肉、もやし、人参、青ネギ、)	
火 ～ 9 ～ 23 ～	9日 七草がゆ(塩) ごはん ずき焼き風煮 (だし、しょうゆ、酒、みりん) おみそ汁(にぼし、みそ)	軟飯 9日 七草粥 ずき焼き風煮 (豚肉、豆腐、白ネギ、白菜、玉ねぎ 人参、まいたけ、えのき) かぼちゃの含め煮 おみそ汁	
	じゃこまよトースト(マヨドレ)	トースト(耳なし) (フランスパン、マーガリン)	
水 ～ 10 ～ 24 ～	ごはん 魚の煮つけ (しょうゆ、みりん、酒) 春菊と白菜のごまあえ (しょうゆ) おみそ汁(にぼし、みそ)	軟飯 魚の煮つけ 春菊と白菜の煮びたし (春菊、白菜、ささみ、人参) じゃがいもの含め煮 おみそ汁	
	ヨーグルトと れんこんチップス(塩)	ヨーグルト 市販菓子	
木 ～ 11 ～ 25 ～	ごはん 筑前煮 (だし、しょうゆ、みりん、酒) おみそ汁(にぼし、みそ)	軟飯 筑前煮 (鶏肉、里芋、しいたけ、人参、いんげん) さつまいもの含め煮 おみそ汁	
	11日: あられ(鏡開き) 25日: 梅が枝もち	11日: 市販菓子 25日: 梅が枝もち	
金 ～ 12 ～ 26 ～	しょうがごはん 魚のてんぷら(塩) 大豆と大根のサラダ (マヨドレ、酢、塩) すまし汁 (かつお昆布、うすくち、酒、塩)	軟飯/生姜ごはん 魚の煮つけ 大根と人参の煮物 (大根、人参、水菜、ひじき) かぼちゃの含め煮 すまし汁	
	みかんクッキー	みかんクッキー (小麦粉、バター、三温糖、牛乳、みかん)	
土 ～ 13 ～ 27 ～	ごはん 肉じゃが (だし、しょうゆ、みりん、酒) おみそ汁(にぼし、みそ)	軟飯 肉じゃが (豚肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、 いんげん) おみそ汁	
	パン	パン	

<離乳食献立表の見方について>

- * 献立表は、目安です。こどもたち一人一人の発達に合わせたメニューになります。
- * 初めて口にする食材(タンパク質、アクの強い食材など)は、必ずお家で一度食べて身体に異常が表れないことを確認した上で、メニューに取り入れていくことになります。(ノートの食事欄に記載もしくは、口頭でお伝えください)
- * 食材やメニューなどで、何か質問や心配なことがありましたら、担任もしくは給食室にお尋ねください。

